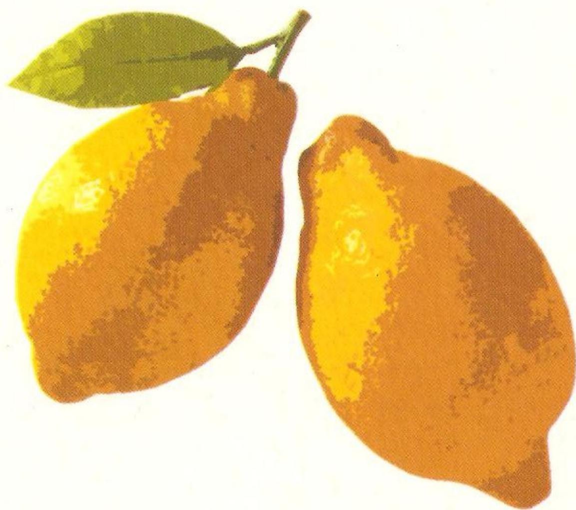
Luiz Bacellar

SOL

de feira

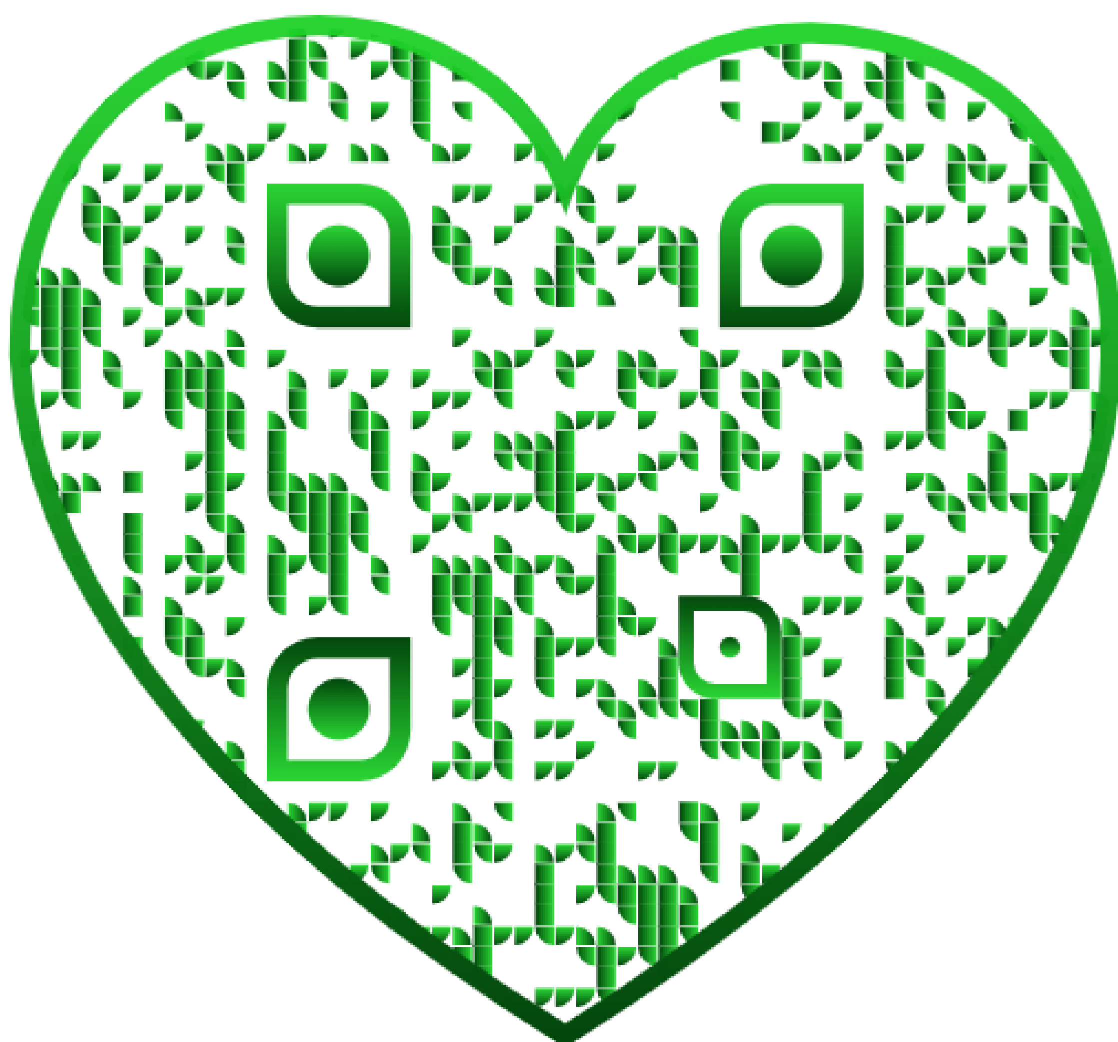




flifloresta

VALER EDITORA

EDIÇÃO ESPECIAL PARA O FLIFLORESTA 2008
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
NÃO PODE SER VENDIDO





Edição comemorativa

Luiz Bacellar
80 anos de vida e poesia

Luiz Bacellar

SOL DE FEIRA

sétima edição

Apresentação

Benedito Nunes

VALER
EDITORA

Copyright © Luiz Bacellar, 2008.

EDITOR
Isaac Maciel

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Tenório Telles

CAPA
Heitor Costa

REVISÃO
Núcleo de Editoração Valer

NORMALIZAÇÃO
Ycaro Verçosa

B331s Luiz, Bacellar.

Sol de Feira. / Luiz Bacellar. 7.ª edição. – Manaus: Editora Valer, 2008.

56 p.

ISBN 85-86512-58-3

1. Literatura brasileira – poesia I. Título.

CDU 82-1(811.3)

2008

Editora Valer
Rua Ramos Ferreira, 1195 – Centro
69010-120 – Manaus-AM
Fone: (92) 633-6565
e-mail: editora@valer.com.br

AO GUTO

(Dr. Carlos Bomfim de Borborema M. D.)

IM MEMORIAM

SUB TEGMINE FAGI
Vergilio (*Écoglas*)

Meu São Jorge de Lima, com seus ouros
impregna a minha pele em proteção.

Epígrafe

E plantou o Senhor Deus um jardim no Éden, da banda do Oriente, e pôs nele o homem que havia formado. Do solo fez o Senhor Deus brotar toda sorte de árvore agradável à vista e boa para alimento. Tomou, pois, o Senhor Deus ao homem e o colocou no jardim do Éden para o cultivar e o guardar. E lhe deu esta ordem: De toda árvore do jardim comerás livremente.

II Gênesis, 8, 9, 15 e 16.

E plantando colheu cento por um.

Lucas, 8, 8.

Jam Fides et Pax et Honor Pudorque
Priscus et neglecta redire Virtus
Audet Apparetque beata pleno
Copia cornu

Horácio: Carmem Saeculare

Poetry and science are two regions distinct in their inmost essence, which both lose their whole value when they are intermigled. A poetical treatment of science, and especially of philosophy, the most strict of all sciences, is as repugnant and distasteful to the clearly educated mind, as if one should strike a bargain, order a coat, or call a servant in a poetical speech. A learned poem is empty versified prose – a remnant of the barbarism of the middle ages – poetical science is a troubled mysticism of a cloudy fanatic, of whom, indeed, in the imperfect education of our thinking powers in youth, there will long exist instances.

SCHLEINDEN, SCIENTIFIC BOTANY (1842) PG.313

Und dienend sich am Irdishen su üben,
un seinen Händen nicht mehr neu zu sein...

(E concedendo apropriar-se do mundano
para não despresar as próprias mãos...)

R. M. RILKE

Feita de sol é a carne que nos veste.

Vamos cavar! A pena é irmã da enxada,
a página do livro é terra semeada.

TEIXEIRA DE PASCOAES

SUMÁRIO

Apresentação 11
Anúncio 13
Prólogo 15
Bacuri 17
Graviola 18
Baunilha 18
Cajarana 19
Caju 19
Cupuaçu 20
Figo 20
Fruta-pão 21
Ingá 21
Mamão 22
Murici 22
Açaí 23
Carambola 23
Cuia 24
Jaca 24
Jambo 25
Mandioca 25
Maracujá 26
Melancia 26
Milho 27
Pitomba 27
Sorva 28
Taperebá 28

Castanha 29
Abacaxi 29
Abricó 30
Banana 30
Buriti 31
Cacau 31
Limão 32
Manga 32
Marimari 33
Pitanga 33
Tangerina 34
Uixi-coroa 34
Pupunha 35
Araçá 35
Araticum 36
Cana 36
Goiaba 37
Guaraná 37
Jatobá 38
Jenipapo 38
Mangarataia 39
Marajá 39
Sapoti 40
Tamarindo 40
Tucumã 41
Abiu 41
Bacaba 42
Poesia Sol 43

Apresentação

Benedito Nunes*

Tenho, por acaso duas edições de *Sol de Feira*, a mais velha das quais vem dos anos 70. Mas por que este livro, que hoje volta a circular, ainda continua vivo e ativo? Aí vem à tona em cada rondel, a exposição de uma fruta amazônica. As cinqüenta espécies que neste mostruário desfilam, mantêm, ao mesmo tempo entre si, um prolongado embate. Poderíamos denominá-lo de *jogos frutais*.

A expressão *jogos frutais* é cabraliana; nomeia um dos poemas de *Terceira feira*, de João Cabral de Melo Neto. O que se passa, porém, em *Jogos Frutais* de Cabral é uma contenda de frutas várias, como manga, mangaba, jenipapo, pitomba, e muitas outras com o corpo feminino, cada uma das partes relevos, reentrâncias, ângulos e posições deste comparados à carnação de determinada fruta. O corpo feminino é, então, um pomo de concórdia, tendo as frutas o seu papel descritivo na exibição sensória desse corpo, que têm por fundo e de encontro ao qual se fazem.

Em *Sol de Feira*, os *jogos frutais* mobilizam os pomos individualmente e entre si; sensuais (chega o limão... cúpido e ardente / túmido e olente / verde mamilo) e erotizados (tua polpa cola / ao lábio urgente), já são o corpo feminino. Outras vezes, simples jogos de palavras liberadas em suas possibilidades associativas (graviola, posto / que viola grave,...). E ainda se enfrutam tanto estilos artísticos, como modos de ser e de existir. Do bíblico araçá (comparar-te-ia / à boca fresca / de Sulamita /...) à castanha onomatopaica (na muda mata um

* Benedito Nunes é professor aposentado da Universidade Federal do Pará. Filósofo e ensaísta é autor de *Filosofia da arte*, *Crivo*, *Clarice Lispector* e *Heidegger*.

som reboa), da cana dançante (fincas na terra / flâmulas verdes / de festival...) ao indigenista sapoti (pardo mamilo / de cunhatã... /), da dadivosa pupunha (e a tua glande de ouro e rosa / é o pão das tribos sobranceiras...) ao marcial ingá (os brandos bagos... / todos fardados / de alva pelúcia / como os soldados / do rei da Prússia).

De qualquer forma, o *jogo frutal* transfere cada fruta a um plano simbólico diversificado. Cada fruta é uma fruta, e mais alguma coisa. Essa coisa a mais corresponde a uma incorporação no poético. O *jogo frutal* torna-se poetização em bloco, por atacado – a grosso, dos frutos amazônicos, poema contra pomo. Compreende-se, dessa forma, porque esse livro tão editado ainda conserva sua novidade: a feira de Luiz Bacellar é uma feira de expressões de vida, sob o sol dourado e duradouro da palavra fecundante, poética.

Belém, setembro, 2001.

Anúncio

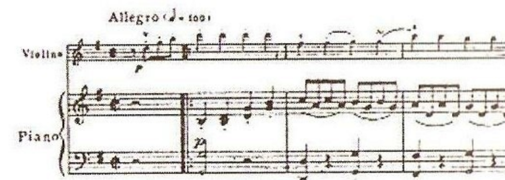
Nos tabuleiros do mercado
o sol da feira amadurece
este poema proclamado
por mil pregões quando amanhece
mal surge o dia sobre as bancas
eis o Menino que aparece
para trazer lá das barrancas
frutos só que o rio conhece.

Prólogo

Senhora Dona Pomona
vossos préstimos invoco
para encher este paneiro.
Nosso céu tem mais estrelas,
nossa selva tem mais frutas...
Pra onde vai? Quem me escuta?
o petróleo brasileiro?

Relembrando Casimiro
talvez vá colher pitangas,
que não mais provarei mangas
furtadas de outros quintais.
Mas, se quiserdes, faceira,
percorrer comigo a feira
onde em graças abundais,

tereis a ditosa prova
que a Natura se renova
nestas matas tropicais,
aspirando outros olores,
provando de outros sabores
e conhecendo outras cores
que, sem saber, inventais.



W. A. Mozart

rondel do bacuri

GEMAS da mata
de galas flácidas
pérolas ácidas
bagas de prata
tens bacuri
áspero e louro
pômulo de ouro
dentro de ti

tuas polpas belas
abrem-se e escorrem
seivas sutis
como as estrelas
sorrindo morrem
chorando ris

rondel da graviola

II

graviola, posto
que viola grave,
de aroma e gosto
de arpejo suave;
em vindo agosto
que a chuva lave
teu verde rosto
pra bicos de ave;

pevides breves
na polpa, neves
de arminhos reais,
são semibreves
desses teus leves
sons palatais

rondel da baunilha

III

da bruta mata
na aérea trilha
vens em perfume
grata vanilha
de parda fava
olente filha
em verde berço
de alada quilha

pólen de prata
fúlgida poalha
de brilhos magos
que o luar refrata
sobre a toalha
fria dos lagos

rondel da cajarana

IV

tens cajarana
gosto de fosso
hirsuta estrela
tens por caroço
tua pele alterna
tons verde e cobre
sabe a cisterna
teu cerne pobre

teu tronco em mágoa
no desengano
do mês pluvial
tem veios d'água
em seu tutano
manancial

rondel do caju

V

como o acrobata
num salto alado
no seu trapézio
dependurado,
preso no ramo
pelos artelhos
vestindo trajes
aurivermelhos;

tal é o caju
de adstringente
flava semente
que abre estival
travor e reúne:
sol, praia, sal

rondel do cupuaçu

VI

cupuaçu
és soberano
do pomulário
americano
num cofre pardo
guardas com ciúmes
raros sabores
vivos perfumes

urna selvagem,
ubre silvestre,
moreno seio,
tanta delícia
tua curva crosta
retém no meio

rondel do figo

VII

a que mistérios
tu, figo, aludes?
teus hemisférios
dois alaúdes –
música e formas
plástica e cor
em que transformas
o teu sabor:

teu mel que abelhas
vão coletar
(ruivas centelhas
bailando no ar)
é grato acorde
a quem te morde

rondel da fruta-pão

VIII

és fruta-pão
pão cotidiano
que nunca faltas
durante o ano,
para o caboclo
sempre és fiel
sejas comido
com sal ou mel;

nunca esta terra
sofra escassez
nem há razão
pois certas árvores
dão sempre, em vez
de fruta, pão

rondel do ingá

XIX

os brandos bagos
do ingá, no escrínio
verde, se vestem
de doce arminho,
todos fardados
de alva pelúcia
como os soldados
do rei da Prússia

acomodados
como cartuchos
de munição,
os passageiros
do trem noturno
no seu vagão

rondel do mamão

X

qual Briaréu
no ar levantais
os hirtos braços
pelos quintais
os amarelos
frutos mostrais
entre flabelos
horizontais

topo coroado
(as folhas perde
o caule nu)
no gesto alado
de dança verde
de deus hindu

rondel do murici

XI

chegado é o tempo
de murici
que cada qual
cuide de si,
contas douradas
no ar trescalando
vão pintalgando
verdes ramadas

que o vento clame,
que a chuva espalhe
por tudo aí:
chega a fartura
junto à procura
do murici

rondel do açaí

XII

ó soberana dos palmares
da região das grandes águas,
tuas leves palhas cobrem lares
marcando o fim de muitas mágoas;
teu vinho púnico derrama
das cuias fartas da maloca
a cor que aos césares inflama
e aos deuses áticos evoca;

teu fuste olímpico, que oscila
aos ventos calmos, já cintila
qual uma verde chama além
por sobre os lagos da saudade
– passam murmúrios de orfandade
mas teu perfil só evoca o bem

rondel da carambola

XIII

fúlgidos raios
de brilho extático
tens, carambola,
fruto acrobático;
e nesse aspecto
teu, de astro errático,
arestas leves
do oiro prismático;

lâmpada vítrea
lembras na forma
claro crisol
guardas nos grumos
de ácidos sumos
cristais de sol

rondel da cuia

XIV

prato e vasilha
de munição,
cuia, eis a taça
que guarda e encerra,
garrafa e bilha
do meu torrão;
verde cabaça
da minha terra;

eis a baixela
que a natureza
quis, de repente,
depor numa árvore
dando ao caboclo
seus recipientes

rondel da jaca

XV

jaca: entre as frutas
eis a matrona,
esparramada
gorda sultana;
com frouxos bagos
flácido aroma
dá visgo aos lábios
de quem a coma

seu jeito lembra
as contorções
moles, lascivas
dos ventres nus
das odaliscas
no harém cativas

rondel do jambo

XVI

jambo tu és
tão rubicundo
qual se corasses
por todo mundo
tanta vergonha
tu tens na cara:
talvez por isso
és fruta rara

há no contraste
da palidez
da tua polpa
com a tua tez
sabor de espuma
gélida bruma

rondel da mandioca

XVII

manimani
teu corpo branco
esfarelado
no caititu
chora espremido
no tipiti
lágrimas vivas
de tucupi

depois no tacho
dança lundus
cateretês
todo doirado
dança emboladas
de amido e luz

rondel do maracujá

XVIII

ao te chamarmos
flor da paixão
teus frágeis ramos
deitas ao chão
por te vergarem
pesos sagrados:
Cruz, Lança, Espinhos,
Cravos e Dados

e porque a Hora
da Remissão
não passará
és passiflora,
flor da paixão,
maracujá

rondel da melancia

XIX

a aurora surge
rosada e fria
do cerne fresco
da melancia
seu bojo verde
retém do dia
a sumarenta
melancolia;

cada semente
dela é uma nota
da passarada
que se condensa
na pauta rósea
da madrugada

rondel do milho

XX

o barbirruivo
milho sagrado
nascendo ao vento
nasce encapado
por entre a verde
palha sorri
com brilhos de ouro
de ouro e rubi;

o sol seu pai
que o orvalho inflama
lhe serve a cor
e a terra-mãe
que amor derrama
lhe dá sabor

rondel da pitomba

XXI

dentro da crosta
da casca – pálida
igual a pérola
dentro da ostra –
com fosco brilho
difunde cálida
o ácido âmbar
de opala flácida

do pardo escrínio
desliza trêmula
trêmula e oca
qual uma estrela
para o crepúsculo
do céu da boca

rondel da sorva

XXII

sorva redonda
uva caboca
por mais que esconda
doçura oca
pra quem prová-lo
macio espouca
teu oco estalo
no céu da boca

o mesmo quando
leitosos, brandos
dás a qualquer
teus beijos verdes
nunca te perdes
fruta-mulher

rondel do taperebá

XXIII

taperebá
em gotas de oiro:
dos altos ramos
no dia loiro
Zeus, a hora amena,
no colo mana e
flui da serena,
silente Dánae:

e ela, provando
da chuva as bagas
de acre sabor,
se vai deixando
violar por vagas
chispas de amor

rondel da castanha

XXIV

na muda mata um som reboa
no estralejar da galharia,
rompendo a verde rede atroa
num ribombar de artilharia;
o ouriço-obus, granada agreste,
bólido opaco, estrela morta,
uiva ao tombar no chão silvestre
e bate bruto nesta porta;

a selva abafa a rude guerra
que sob a densa copa encerra
na dura terra firme, e enfim
o homem encontrando a bala fria
de suas cápsulas um dia
liberta presas de marfim

rondel do abacaxi

XXV

com teu cocar
de verdes plumas
feroz te aprumas
para lutar:
feres a mão
que corta as cruas
douradas puas
do teu gibão;

abacaxi,
topázio agreste,
cristal-farol:
cada rodela
da tua polpa
revela o sol

rondel do abricó

XXVI

para cantar-te
neste rondó
infunde-me arte
nobre abricó:
alto proclamas
o teu sabor
por teus aromas
e tua cor;

cada bocado
nos sabe à flama
de um beijo alado,
é de ouro e lhama
o real brocado
que te recama

rondel da banana

XXVII

onde a banana
doce crisálida
dorme? na verde
rede da casca:
no cacho oclusa
tão mansa e inerme
tão paquiderme
musa reclusa;

a forma branca
todo momento
sonha na brisa
sua doçura
de firmamento
pura e concisa

rondel do buriti

XXVIII

e o buriti
vermelho? peixe:
de miúda escama
roliço feixe,
polpa amarela,
caroço branco
fina aquarela
põe no barranco;

beira de rio
– um caule esguio
na tarde calma;
que leva o vento
à verde palma?
carícia e alma

rondel do cacau

XXIX

última dádiva
do deus Tláloc*
ao rei asteca
Cuahuatémoc**
ânforas fulvas
aurilavradas
de amêndoas ruivas
coaguladas;

cacau, presente
de um deus chuvoso;
que se dilate
e se acrescente:
pai generoso
do chocolate***

* Entidade propiciadora das chuvas.
** A águia que desce.
*** Alimento dos nobres.
Nauatl

rondel do limão

XXX

chega o limão
ácido e raro
seivoso e claro
como o verão
o Poeta* di-lo
cúpido e ardente
túmido e olente
verde mamilo

na toalha branca
de mesa parca
seu brando grumo
empresta ao sal
fino o cristal
do fresco sumo

rondel da manga

XXXI

manga olorosa
e aurirrosada
chamam-te rosa
chamam-te espada,
espada e rosa
tens com razão
forma amorosa
de coração:

com a fronde esparzes
sombra e raízes
pelas estradas
no tronco trazes
mil cicatrizes
desesperadas

* Lusíadas. C IX, estr. 56, vs.7 e 8

rondel do marimari

XXXII

marimari
em longas trilhas
de tenro limo
doces pastilhas
como obras-primas,
encadernadas
de veludilho,
enfileiradas

nos seus alvéolos,
iguais freirinhas
verdes, deitadas
nas suas celas
arrumadinhas
e separadas

rondel da pitanga

XXXIII

gracioso arbusto
de folhas breves
todo adornado
de frutos leves
como as caboclas
do meu torrão
e as notas loucas
do meu violão

rubras miçangas
rubis talhados
de viva cor
sois vós pitangas
cristalizados
beijos de amor

rondel da tangerina

XXXIV

bólido agreste
rosa citrina
és, tangerina,
bulbo celeste;
grata é a resina
e a cor de cobre
com que se cobre
tua casca fina;

teu cheiro clama
denunciando
tua seiva rica
por isso o povo
no sul te chama
de mexerica

rondel do uixi-coroa

XXXV

uixi-coroa
de áspero oval
que o vento arranca
no temporal,
velho uixizeiro
que da barranca
alto levantas
verde carranca

na ventania:
tuas guedelhas
atormentadas
que no verão
são galharias
esturricadas

rondel da pupunha

XXXVI

a prima augusta das palmeiras
és tu pupunha saborosa,
e a tua glande de ouro e rosa
é o pão das tribos sobranceiras;
o teu perfil, palma chorosa,
desenha a tarde brasileira;
sob tua copa, ó companheira,
te canto em verso e conto prosa;

mais um crepúsculo fulgura
sobre teu corpo que perdura
enquanto a tarde vai morrendo;
surges na brisa da paisagem
e perlongando esta mensagem
a tua sombra vai crescendo

rondel do araçá

XXXVII

redonda fruta
que no perfume
lembras o cântico
de Salomão,
o rei-poeta
comparar-te-ia
à boca fresca
de Sulamita

tua polpa tem
a cor dos lábios
da celebrada,
tuas sementes
são como os dentes
da bem-amada

rondel do araticum

XXXVIII

araticum
não sei por que
teu nome lembra
cateretê,
teu nome é
de baticum
como lundum
de batepé?

teu fruto sabe
a buliçosos
corpos suando
tem vigorosos
sons de atabaque
vivos, sambando

rondel da cana

XXXIX

cana – colete
rolete – cana
danças na rua
tua pavana,
dança que a tua
dança é geral
dançada ao vento
do canavial

fincas na terra
flâmulas verdes
de festival
e eu te celebro:
hoje é teu dia
de carnaval

rondel da goiaba

XL

teu verde fruto
entre a folhagem
se denuncia
pelo perfume,
o doce sumo
de tua polpa
lembra a saliva
de uma cabocla;

se o vento passa
pela folhagem
que é da tua cor
se perfumando
vai murmurando
canções de amor

rondel do guaraná

XLI

quem te descubra
brilhar no orvalho
num verde galho
pálpebra rubra
que te abres lenta
e onde cintila
negra pupila
que a luz aumenta

descobre a baga
que o sonho afaga
e a lenda faz
mágica planta
do olhar que canta
nos maracás

rondel do jatobá

XLII

flocos que envolvem
tuas sementes
guardam-te a polpa
contra meus dentes
poeira viva
que se sustenta
da luz do sol
que te alimenta;

teu gosto é pó
de corda nova
que desencanta
descendo em nó
pela garganta
de quem te prova

rondel do jenipapo

XLIII

qual mama fria
de bugra avó
da galharia
tu pendes só,
se não tens leite
tens o vigor
do rio velho
feito licor

dás a cor nobre
à pele cobre
do índio baré,
só no sopapo
tu jenipapo
deixas o pé

rondel da mangarataia

XLIV

qual pé de bugre
que nunca viu
botina alguma
e nem calçou
meia de seda,
nunca valsou
nem passeou
pela alameda;

raiz de fogo
ruiva mandrágora
da lua nova
té diacho espirra
se um trago prova
de jenjibirra

rondel do marajá

XLV

diz marajá
teu nome, ilustre
palma lacustre,
donde virá?
Título exótico
purpúrea e ática
tâmara· aquática
de florão gótico

donde provém
a sumarenta
seiva que tem
cada grainha
dessa espinhenta
áspera pinha?

rondel do sapoti

XLVI

pardo mamilo
de cunhantã
que aromatizas
o ar da manhã
tua rósea polpa
destila mel
poma leitosa
doce farnel;

tuas duras folhas
verdes espelhos
bisando o sol
a passarada
te faz varanda
para o arrebol

rondel do tamarindo

XLVII

na fava parda
em que te escondes
teu mel se apura
nas verdes frondes,
tua baga flava
retém ao sol
gosto selvagem
nesse crisol

a ácida polpa
só ganharia
se posta em verso
pois seu sabor
se espalharia
pelo universo

rondel do tucumã

XLVIII

do teu minúsculo coquinho
relatam lendas milenárias
brotaram sono, amor, carinho,
a lua e as outras luminárias;
onças e pássaros noturnos,
quanto em teu bojo se escondia
dele fugiu com ares soturnos
enquanto o breu se derretia;

tu fostes a caixa de Pandora
das tribos bárbaras de outrora
e a cor das asas da graúna
saiu de ti como um trovão
para que a filha da boiúna
pudesse amar na escuridão

rondel do abiu

XLIX

teta amorosa
de adolescente:
poma doirada,
negra semente;
brando é teu leite
que, adstringente,
refresca as tardes
da nossa gente;

tua polpa cola
ao lábio urgente
que oscula o bico
duro e pungente
do airoso fruto
suaveardente

rondel da bacaba

nos alagados
dos igapós
abres as palmas
de roxos nós,
de cujo vinho
da cor do rio
nos alguidares
corre macio;

pela alvorada
teus grãos trescalam
doce bacaba,
nobre palmeira
onde se acaba
o Sol de Feira

Glossário*

Ao Charles R. Clement, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, pela ajuda com a nomenclatura científica e dados etnobotânicos, que foram baseados no livro de Paulo B. Cavalcante, 1996. *Frutas Comestíveis da Amazônia*, 6.ª edição. Coleção Adolpho Ducke. Belém: Museu Paraense Emílio Göeldi, 279 p.

ABACAXI – *Ananas comosus* (Linneaus) Merril, Bromeliácea.
ORIGEM – oeste do Brasil e, possivelmente, leste do Paraguai e Bolívia.
OCORRÊNCIA – cultivado em todas as terras baixas das Américas tropicais, incluindo a Amazônia.
USO – fruto comestível, aromático; parte carnosa de sabor muito doce, agradável; suculento.

ABIU – *Pouteria caimito* (Ruiz & Pavón) Radlk, Sapotácea.
ORIGEM – encontrado na forma silvestre por toda a Amazônia, até nas cercanias de Belém. É geralmente conhecido pelo nome de "abiurana", nome aplicado, ainda, à maioria das espécies silvestres do gênero.
OCORRÊNCIA – cultivado em quase todo o Brasil tropical e subtropical, bem como nos países vizinhos da bacia amazônica.
USO – é uma das plantas frutíferas mais freqüentes nos quintais e pomares domésticos de toda região. Árvore de pequeno porte, ocorrendo em muitas variedades quanto ao tamanho e forma das folhas e frutos. Estes podem ser globosos, elipsóides, alongados, pontudos, grandes ou pequenos, variando de 4-10 cm de comprimento e 4-8 cm de diâmetro; quando maduros apresentam uma parte verde e outra amarela; polpa brancacenta, de consistência gelatinosa e sabor adocicado, contendo de 1-4 sementes negras, alongadas cerca de 3,5 cm de comprimento. Os frutos são às vezes depreciados pelo fato de as cascas conterem um leite branco e viscoso que adere aos

lábios de seus apreciadores. Não consta que o abiu tenha outra forma de consumo a não ser *in natura*. Aparece nas feiras de setembro até abril do ano seguinte.

ABRICÓ – *Mammea americana* Linneus, Gutífera.
ORIGEM – as Antilhas e as terras baixas do norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – cultivado na maioria das terras baixas da América tropical.
USO – fruto comestível; excelente em compotas; a casca e o pericarpo do fruto são utilizados no tratamento das afecções parasitárias; as sementes são ante-helmínticas; o suco leitoso segregado pelo vegetal é usado contra picada de insetos.

AÇAÍ – *Euterpe oleracea* Martius, Palmácea (Arecácea).
ORIGEM – leste da bacia amazônica e litoral das Guianas.
OCORRÊNCIA – ocorre em grandes populações naturais (açaizais) nas várzeas dos rios de água branca do leste da bacia amazônica e cultivada em todas as terras baixas da América tropical.
USO – fruto utilizado no preparo de uma bebida chamada *vinho de açaí*; produz bom palmito no renovo terminal das folhas; após cozimento dos frutos extrai-se de sua polpa 8-10% de óleo amargo, de cor verde-escura, que pode ter excelente emprego culinário.

ARAÇÁ – *Psidium guineensis* Swartz, Mirtácea.
ORIGEM – América tropical.
OCORRÊNCIA – espontâneo do México à Argentina, nas terras baixas dos trópicos e subtrópicos; raramente cultivado.
USO – fruto comestível, mas ácido, polpa amarelo-claro, saboroso; usado para sucos e doces.

ARAÇÁ-PERA – *Psidium acutangulum* De Candolle, Mirtácea.
ORIGEM – norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – espontânea na Amazônia Ocidental e no Orenoco; cultivada na Amazônia Ocidental e Central, raramente na Oriental.
USO – fruto comestível, menos ácido que o araçá, polpa cremosa a amarelo-claro; saboroso; usado para sucos e doces.

ARATICUM – *Anona montana* Macf., Anonácea.
ORIGEM – norte da América do Sul e das Antilhas.
OCORRÊNCIA – raramente cultivado nas terras baixas da América tropical.
USO – fruto comestível, de sabor medíocre.

BACABA – *Oenocarpus bacaba* Martius, Palmácea (Arecácea).
ORIGEM – norte da bacia amazônica e escudo das Guianas.
OCORRÊNCIA – nas florestas do norte do rio Amazonas nos Estados do Amazonas e Pará, bem como nos Estados de Roraima e Amapá, e deixado pelos caboclos quando abrem roças ou constroem jardins ao redor de suas casas.
USO – fruto quase arredondado, de 2,5 cm de diâmetro, casca atropúrpura e polpa branco-leitosa, cujo vinho possui sabor muito agradável. O vinho é rico em óleo com qualidade similar ao de oliva.

BACURI – *Platonia insignis* Martius, Gutífera.
ORIGEM – sudeste da bacia amazônica e na pré-Amazônia maranhense.
OCORRÊNCIA – Semicultivada na ilha de Marajó e zona de Bragança do leste do Pará; silvestre no restante do Pará; dizem que ocorre silvestre na Amazônia Central também.

Uso – fruto comestível, considerado um dos melhores do Pará; a polpa branca que envolve as sementes é utilizada para fabricar doces, excelentes compotas, sorvetes saborosos e xaropes.

BANANA – *Musa* spp., Musácea [*M. acuminata* Colla é o nome das bananas de mesa, como a prata e a maçã; *M. acuminata* x *balbisiana* Colla, é o nome das pacovãs, que geralmente são cozidas].
Origem – sudeste da Ásia e das ilhas do oeste da Oceania.
Ocorrência – cultivado em todo o mundo tropical; foi uma das primeiras espécies adotadas pelos povos indígenas da Amazônia, às vezes chegando antes dos europeus.
Uso – fruto comestível, que quando maduro constitui uma ótima sobremesa, preparada em doces e compotas saborosas. Rica em potássio, sódio e tamicro.

BAUNILHA – *Vanilla planifolia* Andr., Orquidácea.
Origem – terras baixas do sul do México ao norte da Bolívia, embora cultivado inicialmente no sul do México.
Ocorrência – cultivado principalmente em Madagascar, Taiti, México e ocasionalmente em outros países do trópico úmido.
Uso – como condimento; como planta medicinal é aromática e estimulante; na indústria é empregada em confeitaria e perfumaria.

BURITI – *Mauritia flexuosa* Linneus, Palmácea (Arecácea).
Origem – toda a bacia amazônica, a bacia do rio Orenoco, o escudo das Guianas, e nas florestas de galeria no Cerrado e até no sertão do Nordeste brasileiro.
Ocorrência – freqüentemente ocorre em grandes populações naturais (buritizais) ao longo dos rios de água branca da Amazônia e, em menor densidade, ao longo dos rios de toda a região citada; raramente cultivada.

Uso – fruto comestível; da polpa dos frutos prepara-se uma bebida saborosa, o *vinho de buriti*; rico em pró-vitamina A.

CACAU – *Theobroma cacao* Linneus, Esterculiácea.
Origem – noroeste da bacia amazônica.
Ocorrência – semidomesticado pelos povos indígenas do sul do México, onde também inventaram o chocolate; cultivado em toda a Amazônia e no sul da Bahia.
Uso – fruto comestível; polpa doce, acidulada, fazendo-se vinho, álcool, vinagre e geléia. As sementes fermentadas e torradas fornecem o chocolate e a manteiga de cacau (45 a 55% de gordura).

CAJARANA – *Spondias dulcis* Park, Anacardiácea.
Origem – as Ilhas da Sociedade e Fiji, no sudoeste do oceano Pacífico.
Ocorrência – cultivada em toda a Amazônia e muito mais comum no Nordeste.
Uso – fruto comestível; polpa aromática, acidulada.

CAJU – *Anacardium accidentale* Linneus, Anacardiácea.
Origem – Nordeste do Brasil.
Ocorrência – cultivada em toda a Amazônia, bem como em outras regiões tropicais e subtropicais do Brasil e do mundo.
Uso – fruto comestível, tanto o pedúnculo (o pseudofruto), que é doce, como a amêndoa (fruto verdadeiro), consumida depois de torrada. O pedúnculo, esponjoso, suculento, serve para preparar bebidas fermentadas (álcool e vinho); rico em ferro, cobre e vitaminas A e C.

CANA – *Saccharum officinarum* Linneus, Gramínea.
Origem – sudeste da Ásia e as ilhas do oeste da Oceania.
Ocorrência – cultivada em todo o Brasil tropical.
Uso – produz açúcar e álcool (aguardente), e etanol.

CARAMBOLA – *Averrhoa carambola* Linneus, Oxalidácea.
ORIGEM – sudeste da Ásia.
OCORRÊNCIA – cultivada em todos os trópicos úmidos mundiais; comum nos quintais de Manaus e Belém.
USO – fruto comestível; polpa muito suculenta, ácida, saborosa, é comida cru ou em compotas. Flores comestíveis em saladas.

CASTANHA – *Bertholletia excelsa* Humboldt & Bonpland, Lecitidácea.
ORIGEM – sudeste da Amazônia, especialmente o Estado do Pará.
OCORRÊNCIA – plantada pelos povos indígenas na maioria da Amazônia, às vezes formando as populações abundantes chamadas de castanhais.
USO – fruto comestível; comem-se as amêndoas, que são saborosas. Dele preparam-se doces, como o salame de chocolate com castanha e o salame de cupuaçu com castanha. Rico em proteínas e vitamina B.

CUIA – *Crescentia cujete* Linneus, Bignoniácea.
ORIGEM – norte da América do Sul e das Antilhas.
OCORRÊNCIA – cultivada em toda a Amazônia.
USO – a casca do fruto, resistente e dura, é empregada na confecção de vários utensílios domésticos, ou seja, as *cuias*, *cumbucas*, etc.

CUPUAÇU – *Theobroma grandiflorum* (Willdenow ex Sprengel) Schumman, Esterculiácea.
ORIGEM – sudeste da Amazônia.
OCORRÊNCIA – ainda é produto extrativista dos fragmentos florestais de sua região de origem; cultivado em toda a Amazônia.
USO – fruto útil; da polpa das sementes preparam-se deliciosos refrescos, sorvetes, compotas. As sementes também servem para fazer chocolate, sobretudo o branco. A gordura é usada na indústria cosmética.

FIGO – *Ficus carica* Linneus, Morácea.
ORIGEM – Oriente Médio, uma das fruteiras mencionadas na Bíblia.
OCORRÊNCIA – cultivada na Amazônia, porém sem as cultivares de boa qualidade, nem as técnicas necessárias para garantir qualidade.
USO – fruto comestível; quando maduro é peitoral e emoliente.

FRUTA-PÃO – *Artocarpus altilis* (Parkins) Fosberg, Morácea.
ORIGEM – as ilhas do oeste da Oceania, especialmente Sumatra, Java e Nova Guiné.
OCORRÊNCIA – cultivada em toda a Amazônia.
USO – fruto comestível; depois de assado ou torrado tem gosto de pão com alcachofra.

GOIABA – *Psidium guajava* Linneus, Mirtácea.
ORIGEM – América tropical, possivelmente o norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – cultivada e espontânea em todas as terras baixas da América tropical.
USO – fruto comestível, a polpa quando madura torna-se aromática, doce, de sabor agradável; da polpa, aliás, do fruto todo, se for o do tipo *cascão* se prepara a excelente *goiabada*.

GRAVIOLA – *Annona muricata* Linneus, Anonácea.
ORIGEM – as Antilhas e o norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – cultivada em todas as terras baixas da América tropical.
USO – fruto comestível; polpa agridoce, de sabor agradável, excelente para sorvetes. Ponto de partida desta pesquisa.

GUARANÁ – *Paulinia cupana* H. B. K. var. *sorbilis* (Martius) Ducke, Sapindácea.
ORIGEM – alguns estudiosos afirmam Amazônia Central, especialmente perto da confluência dos rios Madeira e Amazonas; outros afirmam o alto rio Negro, porque a var. *tipica* é encontrada nessa região e no alto rio Orenoco.
OCORRÊNCIA – cultivada principalmente em Maués e Urucará, Amazonas, e na Bahia e Mato Grosso.
USO – do fruto é feito um excelente refrigerante reconstituinte, calmante para o coração, tônico; é recomendado contra diarréias e disenterias, contra as enxaquecas e as nevralgias, combate a arteriosclerose. Contendo um único alcalóide (cafeína), é um estimulante notável e eficaz contra a fraqueza geral proveniente da idade avançada.

INGÁ – *Inga edulis* Martius, Leguminósea Mimosóidea.
ORIGEM – Amazônia, possivelmente a parte ocidental.
OCORRÊNCIA – cultivada e espontânea em toda a Amazônia, e hoje na maioria das terras baixas da América tropical.
USO – fruto comestível; a polpa, que é o arilo das sementes, é doce.

JACA – *Artocarpus heterophyllus* Lamk, Morácea.
ORIGEM – Índia.
Ocorrência – cultivada em toda a Amazônia e o Nordeste.
USO – fruto comestível; polpa carnosa, doce; prepara-se com os frutos uma excelente aguardente. As sementes cozidas com sal substituem com vantagem gastronômica a fruta-pão. Rico em proteínas.

JAMBO – *Syzygium malaccense* (Linneus) Merryl et Perry, Mirtácea.
ORIGEM – sudeste da Ásia, incluindo as Ilhas de Sonda.

OCORRÊNCIA – cultivada em toda a Amazônia; por sorte nossa, a forma da copa é cônica, fazendo a árvore uma excelente planta ornamental – ressalva-se que esta forma é rara no seu centro de origem.
USO – fruto comestível. Excelente no tratamento das diabetes: tornando mais assimiláveis os glucídios naturais.

JATOBÁ – *Hymenaea courbaril* Linneus, Leguminósea Caesalpinóidea.
ORIGEM – norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – comum nas florestas de terra firme da Amazônia.
USO – fruto comestível; polpa seca, farinhosa, doce, comestível. Usado na preparação de xaropes e expectorantes

JENIPAPO – *Genipa americana* Linneus, Rubiácea.
ORIGEM – norte da América do Sul e as Antilhas.
OCORRÊNCIA – cultivada e espontânea nas várzeas e terras firmes da Amazônia.
USO – fruto comestível; polpa suculenta, esponjosa, doce-acre, comestível em sorvetes e compotas, com o fruto ainda são preparados vinhos, refrescos e licor; rico em ferro e vitamina C; uma tinta extraída da polpa imadura do fruto, de cor azul-escura, quase preta, era usada para pintar o corpo e artesanato indígena.

LIMÃO – *Citrus aurantifolia* Swingle, Rutácea.
ORIGEM – sudeste da Ásia, especialmente o arquipélago indo-malaio.
OCORRÊNCIA – cultivada na Amazônia com o nome comum de limão mas, em realidade, é uma lima bastante distinta do limão verdadeiro (*C. limonia* Osbeck) que não é bem adaptada aos trópicos úmidos.

Uso – fruto utilizado contra o escorbuto, a febre; a limonada é estomática; também usado contra o reumatismo; favorece a circulação, diminuindo o trabalho do coração; útil para destruir as caspas; a limonada é aconselhada para os impaludados. Fonte de vitamina C.

MAMÃO – *Carica papaya* Linneus, Caricácea.
Origem – sul do México e norte da América Central.
Ocorrência – cultivada em todas as terras baixas do mundo tropical.
Uso – fruto comestível, doce; do fruto, tanto maduro como verde, fazem-se doces. Dele extrai-se a papaína, substância que auxilia a digestão.

MANDIOCA – *Manihot esculenta* Crantz, Euforbiácea.
Origem – provavelmente o sudoeste da Amazônia, nos Estados de Mato Grosso, Rondônia e Acre, e áreas adjacentes da Bolívia.
Ocorrência – cultivada em todas as terras baixas da América tropical; importantíssima na África e de importância crescente na Ásia.
Uso – com os tubérculos volumosos prepara-se a *farinha de mandioca*, alimento apreciado em toda a América tropical; extrai-se também fécula (*tapioca*); os renovos do vegetal são comestíveis (*maniçoba*); a farinha fermentada produz um álcool, o *cauim* e condimentos como o tucupi e o arubé.

MANGA – *Mangifera indica* Linneus, Anacardiácea.
Origem – Índia e Myamar (antiga Burma).
Ocorrência – cultivada em todas as terras baixas da América tropical e no mundo.
Uso – fruto comestível, saboroso; antiescorbútico; a casca do fruto é empregada contra febres, a leucorréia, a sarna, a metrorragia e moléstias em geral.

MANGARATAIA – *Zingiber officinale* Roscoe, Zingiberácea.
Origem – sudeste da Ásia, especialmente o arquipélago indomalaio.
Ocorrência – cultivada nos jardins caseiros em toda a Amazônia e no mundo tropical.
Uso – do rizoma extrai-se uma bebida fermentada de sabor agradável, a *jenjibirra*.

MARACUJÁ – *Passiflora edulis* Sims, Passiflorácea.
Origem – Brasil; a forma *flavicarpa* (maracujá amarelo) é a mais cultivada; a forma *tipica* (maracujá-peroba) é melhor adaptada ao clima temperado-subtropical
Ocorrência – cultivada em toda a Amazônia e Brasil tropical e subtropical, bem como no mundo tropical.
Uso – fruto comestível, prepara-se um excelente refresco. Usado como regulador das funções cardíacas. Rico em carboidratos (17, 10). Cálcio e ferro. Contendo as seguintes vitaminas: A (420 V.I.), B1 (150 Micr.), B2 (100 Micr.) e C (15 Micr.).

MARAJÁ – *Bactris maraja* Martius, Palmácea (Arecácea).
Origem – norte da América do Sul.
Ocorrência – comum nas terras baixas e alagadiças da Amazônia.
Uso – fruto comestível; polpa escassa e suculenta, de sabor agradável. Tendo seu hábitat em terrenos alagadiços, é preferido por peixes e aves aquáticas.

MARIMARI – *Cassia leiandra* Bentham, Leguminósea Caesalpinóidea.
Origem – Amazônia Central e Oriental.
Ocorrência – freqüente nas margens dos rios brancos da região, como componente das matas da várzea; ocasionalmente cultivado na terra firme da região.

USO – fruto comestível, polpa limosa e doce. Rico em vitaminas A, B e E.

MELANCIA – *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai, Cucurbitácea.
ORIGEM – centro e sul da África.
Ocorrência – cultivada em todas as terras baixas dos trópicos e subtrópicos do mundo onde há bastante chuva.
USO – fruto comestível e refrigerante. As sementes torradas e moídas são anti-helmínticas.

MILHO – *Zea mays* Linneus, Gramínea.
ORIGEM – sudoeste do México, no vale do rio Balsas.
OCORRÊNCIA – cultivado em todo o mundo temperado, subtropical e tropical; introduzido na Amazônia pelos primeiros povos indígenas 6.000 anos antes do presente.
USO – espiga, com as sementes altamente nutritivas. O milho constituiu o alimento por excelência das duas maiores civilizações das Américas: incas e maias.

MURUCI – *Byrsonima crassifolia* (Linneus) Rich., Malpighiácea.
ORIGEM – norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – cultivada e espontânea na Amazônia.
USO – fruto comestível, usado especialmente no Pará para fazer sucos e sorvetes.

PITANGA – *Eugenia uniflora* Linneus, Mirtácea.
ORIGEM – sul do Brasil.
OCORRÊNCIA – cultivada em toda a Amazônia e no restante do Brasil.
USO – fruto comestível, ácido e açucarado.

PITOMBA – *Talisia esculenta* (St. Hillare) Radlk, Sapindácea.
ORIGEM – Amazônia Ocidental.

OCORRÊNCIA – cultivada na Amazônia e ainda espontânea na Amazônia Ocidental.
USO – fruto comestível; o arilo das sementes é doce.

PUPUNHA – *Bactris gasipaes* Kunth, Palmácea (Arecácea).
ORIGEM – sudoeste da Amazônia.
OCORRÊNCIA – cultivada em toda a Amazônia, nas terras baixas da América do Sul e até em Honduras na América Central.
USO – o fruto cozido é comestível, saboroso e nutritivo. Rico em vitamina A.

SAPOTI – *Manilkara zapota* (Linneus) P. von Royen, Sapotácea.
ORIGEM – América Central e o sul do México.
OCORRÊNCIA – cultivado em toda a Amazônia e Nordeste do Brasil.
USO – fruto comestível, polpa suculenta de gosto agradável.

SORVA – *Couma utilis* (Martius) Muell. Argov., Apocinácea.
ORIGEM – Amazônia Central.
OCORRÊNCIA – freqüentemente cultivado no Amazonas, menos comum no Pará.
USO – fruto comestível saboroso.

TAMARINDO – *Tamarindus indica* Linneus, Leguminósea Caesalpinóidea.
ORIGEM – África Central.
OCORRÊNCIA – cultivado na Amazônia e no Nordeste, onde também se tornou espontânea.
USO – fruto comestível, polpa adocicada, serve para refrigerantes, refrescos e sorvetes.

TANGERINA – *Citrus reticulata* Blanco, Rutácea.
ORIGEM – norte do sudeste da Ásia, entre Índia e China.

OCORRÊNCIA – cultivada em todo o Brasil.
USO – fruto comestível, muito apreciado.

TAPEREBÁ – *Spondias mombin* Linneus, Anacardiácea.
ORIGEM – norte da América do Sul.
OCORRÊNCIA – cultivado em toda a Amazônia e espontânea nas várzeas da região.
USO – fruto comestível, ácido, de sabor agradável, próprio para sorvetes, refrescos, etc., pela fermentação e destilação produz um álcool de ótimo gosto, com o qual se fabrica um gostosíssimo licor.

TUCUMÃ-DO-AMAZONAS – *Astrocaryum tucuma* Martius, Palmácea (Arecácea).
ORIGEM – parte sul da Amazônia Central.
OCORRÊNCIA – cultivado e espontâneo na Amazônia Central.
USO – fruto comestível, polpa comestível, saborosa. Da polpa extrai-se um óleo comestível; as amêndoas dão uma gordura branca. Rico em vitaminas A e B. O endocárdio torrado e pilado é usado na medicina popular, em decocção no tratamento da asma.

TUCUMÃ-DO-PARÁ – *Astrocaryum vulgare* Martius, Palmácea (Arecácea).
ORIGEM – Amazônia Oriental.
OCORRÊNCIA – cultivada e espontânea na Amazônia Oriental.
USO – fruto comestível, embora mais fibroso que o tucumã-do-amazonas; os usos são os mesmos.

UIXI-COROA – *Duckesia verrucosa* (Ducke) Cuatrecasas, Humiriácea.
ORIGEM – Amazônia Central e Oriental.
OCORRÊNCIA – rara nas florestas da terra firme, especialmente entre Manaus e Santarém.
USO – fruto comestível; polpa oleosa, de sabor agradável.

EDIÇÕES ANTERIORES DAS OBRAS DO AUTOR

FRAUTA DE BARRO
1.ª edição, Livraria São José, Rio de Janeiro (1963). Prêmio "Olavo Bilac" (1959), da Prefeitura do Distrito Federal; 2.ª edição, IGASA – Indústrias Gerais da Amazônia S/A, reservada a clientes da empresa (1977); 3.ª edição, ASTECA (1989); 4.ª edição, Brasília – Gráfica do Senado (1992); 5.ª edição, Editora Valer (1998).

SOL DE FEIRA
1.ª edição, Editora Umberto Calderaro, Manaus (1973) – Prêmio Governo do Estado do Amazonas (poesia); 2.ª edição, Casa Editora Madrugada, Manaus (1975); 3.ª edição, Edições Puxirum, Manaus (1985); 4.ª edição, Universidade do Amazonas (1996). 5.ª edição, Editora Valer (1998).

QUATRO MOVIMENTOS
1.ª edição, Livraria São José, Rio de Janeiro (1963); 2.ª edição, Editora Artenova S/A, Rio de Janeiro (1975); 3.ª edição, IGASA – Indústrias Gerais da Amazônia S/A (1977); 4.ª edição, Brasília – Gráfica do Senado (1992). 5.ª edição, VALER (1998).

O CRISÂNTEMO DE CEM PÉTALAS (HAIKAIS)
Em co-autoria com Roberto Evangelista – Prefeitura Municipal de Manaus (1985). 5.ª edição, Editora Valer (1998).

QUARTETO – OBRA REUNIDA
1.ª edição, Editora Valer, Manaus (1998).

SATORI
1.ª edição, Editora Valer, Manaus (1999).
2.ª edição, Editora Valer, Manaus (2002).